Carpaccio z červenej repy

22. 12. 2024

Recept je vhodný pre: 3. fáza

Pripravte si parádny recept, ktorý je bohatý na vitamíny a minerálne látky. Hotový je raz, dva.

Čo potrebujete:

- *1/2 buľvy prevarenej a olúpanej červenej repy*
- *100 g tofu natural*
- *1 lyžicu citrónu*
- *1 lyžicu sójovej omáčky*
- *1 lyžicu olivového oleja*
- *1 lyžicu čakankového sirupu*
- *1 lyžičku sušeného tymiánu*
- *Soľ a korenie*

Jak na to:

1. Repu nakrájame na veľmi tenké plátky, ktoré poskladáme podľa ľubovôle na plytký tanier.

2. V miske zmiešame šťavu z citróna, sójovú omáčku, olivový olej, čakankový sirup, sušený tymián, osolíme, okoreníme a dôkladne premiešame.

3. Repu polejeme marinádou.

4. Navrch môžeme nastrúhať, nakrájať či rozdrobiť tofu natural a servírujeme.

TIP: Naložte si tofu dva dni pred použitím do slaného nálevu. Vznikne vám „balkánske tofu“.